Halloween 2010

Incontro gastronomico con la notte più spaventosa dell'anno…

Può contenere immagini non idonee ai bambini di età inferiore ai 6 anni

Il materiale contenuto in questa guida è di proprietà di Buonissimo! (www.buonissimo.org)

VISIT…

Trick or treat ? “ (Dolcetto o scherzetto ?)

Questa è la classica domanda che migliaia di bambini, americani e canadesi, durante la ricorrenza di Halloween pongono, bussando alle porte nel loro giro rituale alla ricerca di dolciumi e di piccoli regali.

Ma contrariamente a quanto si crede Halloween non è una tradizione recente di origine americana, ma trova le sue radici in Europa nel passato più remoto, quando i suoi territori erano abitati dalle popolazioni celtiche, quindi migliaia di anni fa.

Iniziamo quindi un piccolo viaggio alla scoperta di quella che ora è una radicata tradizione in America e nei paesi anglosassoni e che, in questi ultimi anni, sta guadagnando sempre più proseliti anche in Italia, specialmente tra i giovanissimi e i più piccini.

Cos'è Halloween???

Halloween o Hallowe'en **è il nome di una festa popolare che si celebra la notte del 31 ottobre.** Le sue origini antichissime risalgono a quando le popolazioni tribali usavano dividere l'anno in due parti in base alla transumanza del bestiame. Nel periodo fra ottobre e novembre, preparandosi la terra all'inverno, era necessario ricoverare il bestiame per garantire la sua sopravvivenza alla stagione fredda: questo il periodo di Halloween.

In Europa la ricorrenza si diffuse con i Celti. Questo popolo festeggiava la fine dell'estate con Samhain, il loro Capodanno. La sera tutti i focolari domestici venivano spenti e riaccesi dai druidi che passavano di casa in casa con torce accese presso il falò sacro. E in quel lasso di tempo che non apparteneva né all'anno vecchio e né a quello nuovo, il velo che divideva dalla terra dei morti si assottigliava ed i vivi potevano accedervi.

I Celti non temevano i propri morti **e lasciavano per loro del cibo sulla tavola per accogliere quanti facessero visita ai vivi**: da qui nacque l'usanza del Trick or Treat.

I Celti non temevano i morti e nemmeno i demoni, **avevano invece paura delle fate e degli elfi,** considerandoli pericolosi e, secondo la leggenda, nella notte di Samhain questi esseri erano soliti fare scherzi alimentando così la credenza di storie terrificanti. **A questo si ricollega l'attuale usanza per i bambini di travestirsi da streghe,** zombie, fantasmi e vampiri, e bussaro alla porta urlando con tono minaccioso la fatidica frase.

Un'altra possibile derivazione del nome Halloween potrebbe risalire da All Hallows Eve, che significa Vigilia di Tutti i Santi, festa che ricorre, appunto, il primo di novembre, ma poiché la figura dei Santi é posteriore alla religione druidica, si ritiene più corretto che derivi da All allows even, cioè la sera in cui tutto è permesso, incluse le visite ai vivi da parte dei defunti che escono dalle tombe.

In seguito il Cristianesimo tentò di eliminare i culti pagani dando loro connotazioni diverse: venne così istituita la festa di tutti Santi per onorare i cristiani uccisi in nome della fede e quella dei defunti al fine di spodestare il culto di Samhain, ancora molto popolare.

Per questo nei paesi di lingua inglese la festa divenne Hallowmas, che significa messa in onore dei santi e la vigilia divenne All Hallows Eve, nome che progressivamente si contrasse in Halloween. Nei secoli successivi la Chiesa Cattolica fece in modo di far sopprimere ogni tradizione di tipo pagano rimasta legata a Ognissanti ma nell'epoca Vittoriana furono gli strati più elevati della società ad impadronirsi della festa organizzando feste, a scopo benefico, la notte del 31 ottobre.

Diventò così necessario eliminare i collegamenti con i morti ed aumentare i giochi e la parte scherzosa della festa. Ma fu solo dopo il secondo conflitto mondiale che i bambini si impadronirono della festa, supportati dalle aziende americane che dedicarono a loro costumi, dolci e gadget trasformando la festa in un affare commerciale …

La simbologia di Halloween

Il simbolo principe di questa ricorrenza è JACK O' LANTERN (Jack e la sua Lanterna) una zucca intagliata a forma di volto minaccioso al cui interno è contenuta una candela accesa.

Questa usanza nasce dall'idea che i defunti vaghino per la terra con dei fuochi in mano e cerchino di portare via con sé i vivi: quindi è bene che i vivi facciano altrettanto per ingannare i morti, munendosi di una faccia orripilante con un lume dentro.

Una leggenda però narra di un fabbro di nome Jack, malvagio e ubriacone che riuscì ad imbrogliare il diavolo il quale alla sua morte lo rese un fantasma vagante con una lanterna ricavata da una rapa illuminata.

Quando gli irlandesi emigrarono in America portarono con loro questa leggenda e, vista la scarsità di rape, pensarono di sostituirle con le più comuni zucche.

Il numero Tredici: è per eccellenza il numero sinonimo di disgrazia e sventura. Infatti **13 dovranno essere le porte alle quali i bambini busseranno per chiedere "Dolcetto o scherzetto",** spaventando a morte coloro che non apriranno la porta o si rifiuteranno di riempire loro il cestino.

Ed ecco per intero, la formula che i bambini americani pronunciano quando bussano alla porta:

Trick or treat
Smell my feet
Give me something to eat
Non too big, not too small
Just the size of Montreal

Menù di Halloween

Bulbi oculari iniettati di sangue

Ingredienti per 12 persone

1. Uova	6
2. Maionese	3 cucchiai
3. Senape	5 g
4. Aceto	1/2 cucchiaino
5. Paprica	1/4 cucchiaino
6. Olive nere	10
7. Guacamole	6 cucchiai
8. Succo di barbabietola	q.b.
9. Sale	un pizzico

Preparazione

1. Bollite le uova in acqua e sale per circa venti minuti, poi scolatele e fatele raffreddare in acqua, quindi sgusciate e tagliatele in due longitudinalmente.
2. Rimuovete con cura i tuorli, e metteteli in una ciotola. Schiacciate i tuorli con una forchetta, aggiungete gli altri ingredienti, mescolando fino a quando non ottenete un impasto cremoso.
3. Riempite molto attentamente gli albumi delle uova sode con la miscela appena ottenuta, livellate accuratamente, poi aggiungete una cucchiaiata di guacamole e posizionatevi al centro una fetta di oliva che avrete in precedenza snocciolato.
4. Create l'effetto degli occhi iniettati di sangue, sgocciolando del succo di barbabietola sul bianco di ciascun uovo, partendo dal centro verso l'esterno.

Un piccolo antipasto molto semplice e di sicuro effetto: la notte di Halloween questi occhi si animeranno e vi scruteranno provocando dei brividi freddi lungo la schiena.

Gnocchi di Zucca

Ingredienti per 12 persone

Per gli gnocchi:

1. Zucca gialla ben soda 1 kg
2. Farina bianca 200 g
3. Uova 1
4. Noce moscata q.b.
5. Sale q.b.

Per condire:

6. Burro fuso 60 g
7. Parmigiano Reggiano 50 g

Preparazione

1. Tagliate a pezzi la zucca, pulitela dai filamenti e dai semi e cuocetela in forno per circa un'ora
2. Quando la zucca è cotta, passate la polpa al setaccio, mescolatela con la farina, l'uovo, il sale ed una grattata di noce moscata, mescolate bene, otterrete un composto semidenso.
3. Mettete al fuoco una pentola d'acqua salata e portatela ad ebollizione. Quindi fatevi scendere il composto a cucchiaini.
4. Appena gli gnocchi vengono a galla, scolateli e metteteli in un piatto da portata cospargendoli di burro fuso e spolverizzandoli di parmigiano grattugiato. Infine mescolate delicatamente e servite

I più bravi perché dotati di maggiore manualità, saranno capaci di dare a questi gnocchi la forma di una piccola zucca, rendendo così ancora più simpatica e divertente questa portata dedicata ad Halloween..

Costole fratturate

Ingredienti per 6 persone

1.	Costolette di vitello	12
2.	Farina	q.b.
3.	Olio d'oliva extravergine	½ bicchiere
4.	Margarina vegetale	q.b.
5.	Sale	q.b.
6.	Funghi freschi	100 g
7.	Patate	300 g
8.	Cipolle	1
9.	Prezzemolo	un mazzetto
10.	Tartufo bianco	a piacere
11.	Vermentino di Sardegna	½ bicchiere

Preparazione

1. In un tegame mettete della margarina a scaldare, ungete le costolette e infarinate, salate e fate rosolare.
2. Prendete una casseruola con coperchio, adatta per il forno, ungetela con della margarina e qualche goccia d'olio d'oliva, sul fondo ponete i funghi tagliati a fettine; ponetevi sopra le costolette prima rosolate, sistemate uno strato di patate, fate a pezzi, tutto intorno alle costolette.
3. Aggiungere il trito di prezzemolo e cipolla, versate il vino, grattugiate o affettate del tartufo bianco.
4. Coprire, mettere al forno caldo per 40 minuti. Servite.

Dita infernali

Ingredienti per 8 persone

1. Burro, ammorbidito	200 g
2. Zucchero a velo	100 g
3. Uovo	1
4.Estratto di mandorla	5 g
5. Farina	350 g
6.Lievito in polvere	5 g
7.Sale	1 cucchiaino
8.Mandorle intere pelate e sbucciate	100 g
9.Gelatina di lamponi	1 foglio

Preparazione

1. In una terrina sbattete insieme burro, zucchero, uova, estratto di mandorla e vaniglia. Miscelate la farina e il lievito in polvere, quindi aggiungete alle uova sbattute e mescolate fino ad ottenere un impasto elastico e uniforme, quindi copritelo con un panno e conservatelo in frigorifero 30 minuti.
2. Lavorate con un quarto della pasta alla volta, mantenendo in frigorifero il resto. Prendete un cucchiaio scarso di pasta e formate un cilindro di circa 4 centimetri di lunghezza.
3. Schiacciate il cilindretto di pasta verso il centro e vicino a una estremità per creare delle forme simili alle nocche delle dita di una mano.
4. Prendete le mandorle sgusciate, tagliatele in due nel senso della lunghezza e premetele su una estremità del cilindro di pasta in modo da ottenere un'unghia. Con un piccolo coltellino non troppo affilato fate degli intagli sui cilindri di pasta in modo che assomiglino alle pieghe della pelle umana.
5. Mettete le vostre dita su una placca da forno e mettete a cuocere nel forno preriscaldato a 180° C per circa 20-25 minuti fino a quando le dita non incominciano a dorarsi. Poi lasciate raffreddare qualche minuto.
6. Nel frattempo, sciogliete la gelatina di lamponi a fuoco basso in una casseruola. Sollevate con cautela le mandorle dalle dita e con un cucchiaino mettete una piccola quantità di gelatina di lamponi, poi rimettete le mandorle al loro posto.

Lapidi di Tombstone

Ingredienti per 6 persone

1. Cioccolato fondente	150 g
2. Zucchero	350 g
3. Uova	6
4. Farina	200 g
5. Lievito in polvere	5 g
6. Zucchero a velo	200 g
7. Maraschino	3 cucchiai

Preparazione

1. Preriscaldate il forno a 180° C. Montate a spuma sei tuorli con lo zucchero, unitevi il cioccolato fondente fuso a bagnomaria e incorporatevi la farina per dolci e il lievito per i dolci ben setacciati. Rimuovete con cura i tuorli, e metteteli in una ciotola. Schiacciate i tuorli con una forchetta, aggiungete gli altri ingredienti, mescolando fino a quando non ottenete un impasto cremoso.
2. Montate a neve gli albumi e uniteli all'impasto, poi versate il tutto in una teglia imburrata di 18 cm. di lato e cuocete per 45 minuti in forno a 180°.
3. Tagliate in diciotto rettangoli arrotondando gli angoli dell'estremità superiore di ogni rettangolo in modo da dare la forma di una lapide e lasciate raffreddare.
4. Realizzate una glassa di zucchero miscelando lo zucchero a velo e il maraschino mescolando fino a quando non avrà preso la giusta consistenza.
5. Poi mettete in una tasca da pasticcere e procedete con la realizzazione dell'iscrizione su ogni lapide mettendo scritte a vostro piacere (R.I.P. ecc ecc)

Le lapidi di Tombstone sono dei dolci al cioccolato con una forma che ricorda quella delle lapidi di un cimitero. Questi dolci dalla forma un poco macabra consentono di festeggiare allegramente la notte di Halloween celebrando al meglio lo spirito di questa ricorrenza.

Crostata di zucca

Ingredienti per 6 persone

1. Zucca cotta	2 tazze
2. Uova sbattute	2
3. Zucchero di canna	1 tazza
4. Panna	½ tazza
5. Latte	1 tazza e 1/2
6. Brandy	1 cucchiaino
7. Vanillina	1 cucchiaio
8. Cannella in polvere	1 cucchiaino
9. Ginger macinato	1 cucchiaino
10. Noce moscata	½ cucchiaino
11. Crosta facile per torte	½ dose
12. Panna montata	1 tazza

Preparazione

1. Scaldare il forno a 190°. Mescolare insieme zucca e uova, aggiungere lo zucchero, il latte, la panna, il brandy, le varie spezie e lavorare bene tutto insieme. Montate a neve gli albumi e uniteli all'impasto, poi versate il tutto in una teglia imburrata di 18 cm. di lato e cuocete per 45 minuti in forno a 180°.
2. Con l'impasto per la crosta fare un cerchio con cui foderare il fondo e la parete della teglia premendo delicatamente. Stendere l'impasto di zucca a cucchiaiate dentro la crosta di pasta e infornare.
3. Dopo 15 minuti diminuire la temperatura del forno a 160° e cuocere ancora per 20-25 minuti fino a quando la sottile lama di un coltello non uscirà asciutta.
4. Lasciar raffreddare temperatura ambiente. Cospargere la crostata di panna montata prima di servire.

I più abili saranno in grado di decorare stupendamente la crostata di zucca, formando con la panna montata qualche immagine terrificante, per rendere questo dolce perfetto per la notte di Halloween.

Ossa di biscotti

Ingredienti per 6 persone

1. Zucchero a velo	150 g
2. Amido di mais	80 g
3. Burro freddo a cubetti	100 g
4. Uova	2
5. Estratto di marndorla	un cucchiaino
6. Farina	350 g
7. Marmellata di lamponi	2 cucchiai
8. Cioccolato fondente bianco	a piacere
9. Sale	q.b.

Preparazione

1. In una piccola ciotola unire lo zucchero a velo e la farina. Sminuzzate il burro, aggiungere le uova, una alla volta, mescolando bene dopo ogni aggiunta. Unire la farina ed il sale, aggiungere gradualmente al composto lo zucchero e mescolare con cura.
2. Con quanto ottenuto formate una palla e quindi appiattitela a forma di disco. Con della pellicola da cucina avvolgetela interamente e ponetela per circa 30 minuti in frigorifero. Dovrà risultare maneggiabile. Ricoprite quindi il disco con della farina e tagliate, aiutandovi con un coltello, dei biscotti che hanno la forma di un osso (vedi foto).
3. A composizione avvenuta ponete i biscotti in forno a 180°C per una decina di minuti, ossia fino a quando i bordi non cominciano a scurirsi.
4. Trascorso questo tempo prendete i biscotti e ricopritene la metà con della marmellata mentre la rimanente parte servirà a ricoprire il precedente, formando quindi un unico biscotto per volta.
5. Con un forno a microonde alla massima potenza fate sciogliere il cioccolato bianco e quindi mescolate fino che non diventerà completamente liscio.

La fase più delicata della ricetta è lo scioglimento del cioccalato bianco. Procedete inserendo il cioccolato prima per circa 1 minuto alla max potenza nel microonde, quindi a sessioni di circa 10 secondi per volta, per evitare che il cioccolato bruci o che non raggiunga la miscelazione desiderata.

Buonissimo Halloween 2010
Copyright© 2010 – Buonissimo! – All Rights Reserved

Testo: Fabio Pagani – Giovanni Pasqua
Editor: Fabio Spelta
Rivisitazione: Marina Lescenco
Si ringrazia: Halloweenight.it per parte del materiale.
Il materiale è parzialmente tratto dalla sezione Halloween di Buonissimo.org
QUESTO EBOOK NON E' IN VENDITA E NE E' VIETATA LA DISTRIBUZIONE COMMERCIALE

Per qualsiasi informazione:

mailto:info@buonissimo.org